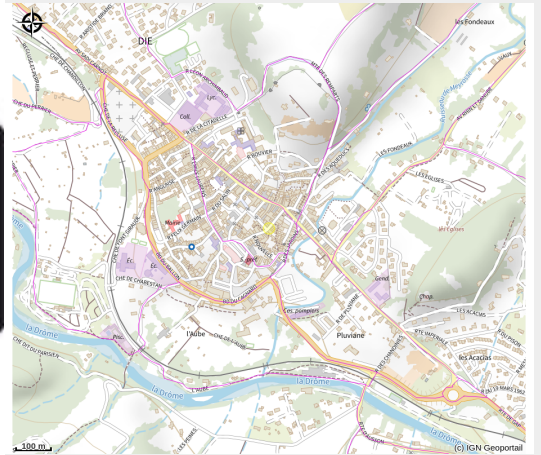


Chocolalala

Diois



Caroline Villond crée des chocolats uniques par bien des aspects ; des saveurs aux textures, rien n'est laissé au hasard. Elle utilise du chocolat et des huiles essentielles issus de l'agriculture biologique pour des produits de grande qualité.

Infos pratiques

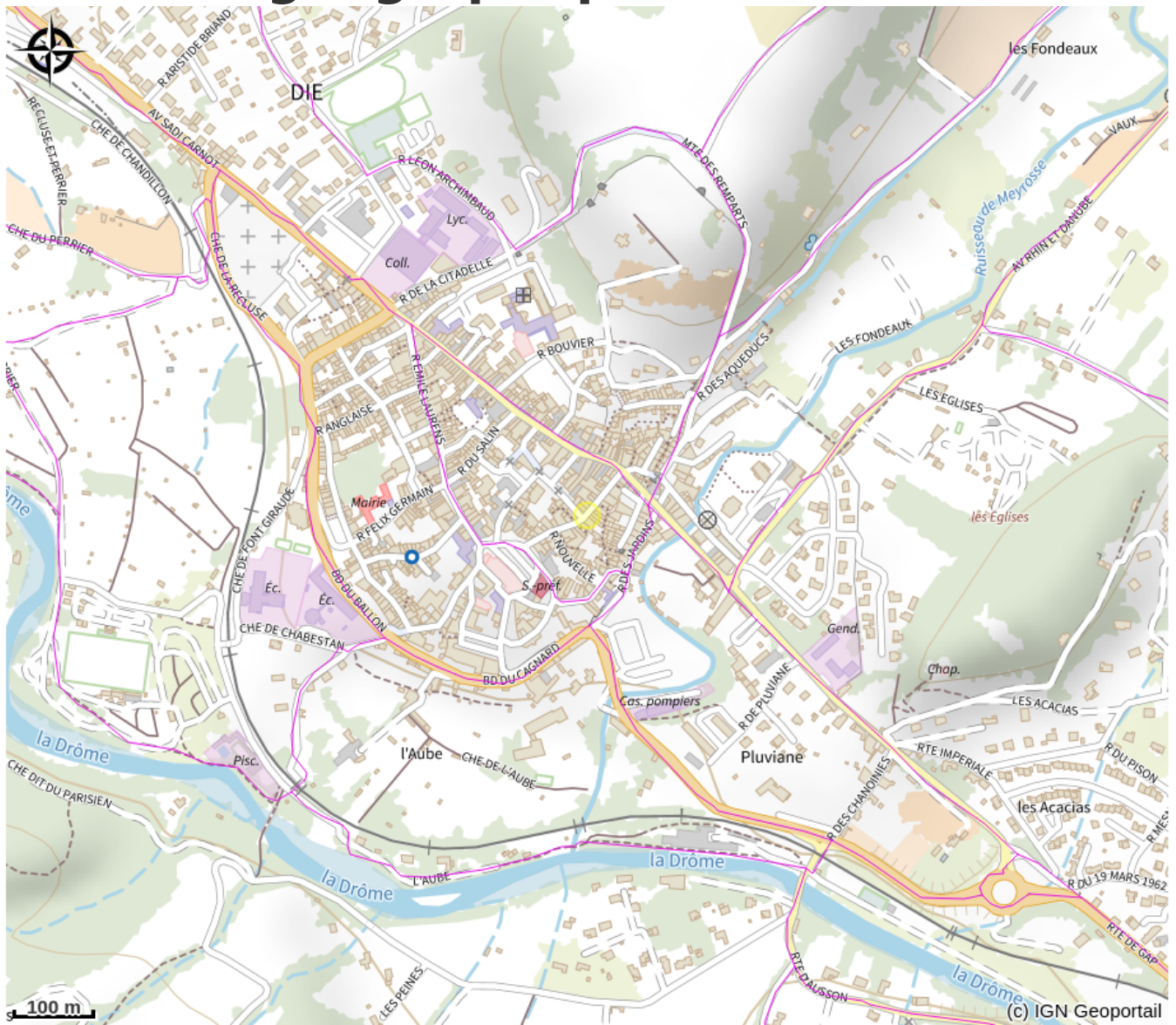
Categorie : Producteurs

Description

En période estivale, elle vous propose une gamme de délicieux sorbets maison ; sa spécialité : 5 parfums chocolat différents. La gamme est complétée par une sélection de sorbets aux fruits frais de saison, ainsi qu'une proposition salée : bol végétal et sans gluten.

Pour déguster des Chokolalala : rdv à la boutique à Die, en épicerie bio ou alors sur la boutique en ligne !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 15/02 au 30/06, tous les mercredis et samedis de 10h à 13h.

Du 01/07 au 31/08.

Fermé lundi et dimanche.

Mardi : 13h30 à 18h

Mercredi : 10h à 13h30 et de 16h à 18h

Jeudi : 13h30 à 18h

Vendredi : 13h30 à 18h

Samedi : 10h à 13h30 et de 16h à 19h.

Du 01/09 au 31/12, tous les mercredis et samedis de 10h à 13h.

Tarifs:

Tablettes de chocolat noir 5,80€, les 100 gr

Bonbons au chocolat 5,50 € à 7 €/100g

Sorbet 1 boule 2,70 €, 2 boules 4,80 €, 3 boules 7,25 €.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 26/07/2023

Contact

18 Rue de l'Armèllerie

26150 Die

Tél. 07 69 54 77 59

contact@chocolalala.com

<http://chocolalala.fr/>